秘苑日渉

一

秘苑日渉 第一—二冊

A 90
297

安政四年丁巳春補刻

栲亭村瀨先生編輯

秇苑日渉

發兌書肆　數庫堂合梓

B 23475

000432041 2

秇苑日渉序

人間之所以樂志娛懷各不同也蓋立人本朝言聽道行澤被當世德布後代聲名赫赫長存于竹帛之上此大丈夫之盛事樂莫尚焉然有命不可願而致也故人各取己性所近而致之以樂其所好聚糧得三月之資爲三月之遊得三歲之資爲三歲之遊出山汎水去水探山偏訪四方名山水遣歲月於邱

卷之三

諸侯儀從　引馬
排馬牒　錢陌
南都鹿　驅雷
長明燈　天橋
小野村　駿馬山磨鍼嶺
三絶鐘　狐聽氷
凌牀 Schlitte　沙板 沙代杉
溢河 Moor　機泉龍栢 噴水
脂澤田　瀨坊
浴肆　屠兒　藍涂家
倒塔影　房老
刀自　敎主
婦人剃眉　男子剃面
挚畫　遠視畫　葫蘆景畫

卷之四

本邦樂律　管色譜
燕樂書十字譜　曲不盡者以他曲解
五常樂　安城樂
白柱　林歌

秇苑日涉卷之一

平安村瀨嘉右衞門源之煕撰

國號一

謹按我
邦混沌肇判
神聖天降闢寓建國號曰豐葦原中國或曰磯輪上
秀眞國曰大八洲速
神武天皇東征六師自浪速過河內駐蹕於生駒山之西將入大和大和之爲州在生駒之南因命曰邪馬堵邪馬山也堵外也故大和二字亦讀曰邪馬堵

蒸飯即炊飯
むしめし也

醫學士森林太郎圖書記

秇苑日渉巻之八

平安村瀬嘉右衛門源之煕撰

蒸飯 硬飯

汲冢周書曰黄帝始蒸穀爲飯烹穀爲粥初學記引春秋運斗樞曰粟五變以陽化生而爲苗秀爲禾三變而粲謂之粟四變入臼米出甲五變而蒸飯可食蒸飯即炊飯也以箄著甑底入米安釜上候略熟沃水再蒸如今炊硬飯法生熟隨意故杜詩曰軟炊香飯緣老翁。鄕談正音炊飯鄕談蒸飯正音居家必用曰但如硬飯取勻熟而已孟子曰以釜甑炊世說曰太邱使元方季方炊客與太邱論

饋飯即硬飯
こはめし也

議二人進火俱委而竊聽炊忘著箄飯落釜中成糜可見漢人皆爲炊飯也其一蒸者謂之饙飯即硬飯也硬飯見酉陽雜俎說文曰饙一蒸米也劉熙釋名曰饙分也衆粒各自分也俗謂之強飯按字彙曰饇巨兩切硬食也強飯之強亦宜从食旁大抵蒸飯以糯飯以粳日下舊聞引燕北雜記曰遼俗每年正月一日糯米炊飪廣韻曰飯同飪俗作飪即今強飯說文饙又作餴玉篇曰半蒸飯也毛詩曰可以餴饎註曰餴蒸米一熟而以水沃之乃再蒸也又謂之餐音修飯爾雅曰饙餾稔也郭璞註曰今呼餐飯爲饙饙熟爲餾疏曰稔熟也

孫炎曰蒸之曰饙均之曰餾然則蒸米謂之饙饙必餾而熟之故言饙餾餘也廣韻曰饙謂之餐與餴同又通作滫說文曰餴滫飯也事物異名謂之滫食本草綱目謂之寒食飯

在昔此方人亦作蒸飯故釜額上有三橫畫者俗謂之飯釜以存甑形也按事言要玄引古史考曰黃帝始造釜甑火食之道成矣釜容六斗四升有耳有足曰鍑有耳無足曰釜有柄曰銚有口無耳無足曰鍋有耳三足曰鐺亦釜屬也揚子方言曰甑自關而東謂之甗或謂之鬵或謂之酢餾韓

煮飯即燒飯
めし也

詩外傳曰。舜甑盆無膻。正字通曰。膻即今甑箅。事文類聚曰。箅甑底蔽也。以竹爲之。用以障米不下水而氣得上通也。方言謂之甑箅。玉海曰。宋太宗時。長安民得甗。甗制見周禮考工記。註。甗無底甑。其狀下爲鼎三足。上爲方甑。中設銅箅。可以開闔。此今所謂飯釜所由取樣也。蓋甑本陶器。或以銅製。後世有竹甑桐甑之類。今通用木甑。無有用銅及瓦者。故詳之。

燒飯

煮飯謂之燒飯。戒菴漫筆曰。煮飯何如煮粥强。好同兒女熟商量。一升可作二升用。兩日堪爲六日糧。有客只須添水火。無錢不必問羮湯。莫言淡薄少滋味。淡薄之中滋味長。右煮粥詩。傳家寶曰。煮飯法。將早晨粥內。撈起乾的。俟午餐。用甑蒸透食。最養人。又曰。煮飯全要火候。不可急煮。先將米用水淘淨酥透。燒水開下米。再燒滾。用鏟鍬勻播轉。停多時。將飯用鏟覆下。又略燒一把。則上下熟透。凡覆飯時。用鍋鏟先用水濕。則不粘飯。即今家常飯是也。暖姝由筆曰。家常飯。今人常言之。侯鯖錄云。范堯夫丞相。嘗教子弟云。文正公有言。常調官好做。家常飯好喫。東京夢華錄有生熟燒飯。歷代小史引遼志曰。以盆焚食謂之燒飯。李杲脾胃論曰。用荷葉裹燒飯爲丸。韓忞醫通枳朮丸燒飯法曰。易水張氏製此方。東垣晩年始悟用荷葉中虛之義。詎意東南人不識北方炊飯無甑。類呼爲燒。遂訛以荷葉包飯。入灰火燒煨。雖丹溪亦未之辨。古詩云。甑中有醋堪燒菜。是也。又謂之轑飯。陸

游詩。餔中有轑飯一飽吾何求。註曰。吳人謂飯不炊者爲轑飯。轑音勞。

水飯

水飯古謂之飧。音孫。玉篇曰。水和飯也。康熙字典曰。按說文。餐或从水作湌。後人譌省作飡。又餐與飧別。飧从夕。俗譌爲飱。孫奕示兒編。字音之譌。有以餐爲飧者。謂其讀餐爲孫也。此方人飯後必進湯謂之飯湯亦飧之遺意耳。禮記玉藻曰。君未覆手不敢飧。又雜記曰。少施氏食我以禮吾飧而作。註曰。禮食竟更作三飧以助飽謂以飲澆飯也。釋名曰。飧散也。投水于中解散也。李時珍曰。飧即水飯也。東京夢華錄曰。州橋夜市當街水飯爊肉乾脯。岳陽風土記曰。湖湘間賓客燕集供魚清羹則衆皆退。如中州之水飯也。益軒先生以爲今澆茶飯之類。張耒詩。我茶非世間。天上蒼月團。爲爾惜不得。烹啜澆晨餐。然澆茶飯即今古奇觀所謂茶淘冷飯而非飧矣。作飧法。詳見齊民要術。

茶泡飯 ちやづけ也

溫飯 兩餾飯 爛飯 饙

朝野僉載曰。山東人謂溫飯爲飧。溫燖也。如溫故之溫。言再蒸宿飯也。六韜曰。堯王天下。滋味重累弗食。溫飯煖羹不酸不餲不易。又本草綱目石膏附方有兩餾飯。爾雅註曰。饙熟爲餾。北堂書鈔引韻學集成曰。糒

音流。糲粥。亦作䊀。䊀宜與餾通。兩餾飯。卽再蒸餾飯
令軟熟也。又過熟者曰糷飯。半腥半熟者曰䉜。爾雅
釋器曰。摶者謂之糷(音爛)。註曰。飯相著。疏曰。飯摶相著
者名糷。李巡云。糷飯淖糜相著也。(糷或省作糷粿。)糷飯卽爛
飯也。韓愈詩。匙抄爛飯穩送之。合口軟嚼如牛呞。又
爾雅曰。米者謂之䉜(音栢)。註曰。飯中有腥。疏曰。飯中有
腥米者名䉜。李巡曰。米飯半腥半熟名䉜。卽論語云
失飪不食。(䉜或作糪。腥米生米也。)又釋氏臨食出飯數粒謂之
生飯。傳燈錄曰。智堅禪師。(喫飯次。南泉收生飯。)以爲施食於衆生也。(衆生指曠
野鬼神及鬼子母等。)蓋古人祭食之遺意。而後人奇譎其說耳。

饡(音餍)

說文曰。饡以羹澆飯也。(此云汁加結飯)通雅曰。周禮玉人註。
瓚讀爲餐餍(作旦反)之餍。疏云。醢人有餐食。漢時有膏
餍。按餐卽饡字。說文有饡。以羹澆飯也。以作旦之音
則餍當是饡。今人以食物濡湯汁或醬醋曰饡。黑按
釋名曰。肺膜。膜饡也。以米糝之。如膏饡也。集韻曰。饡
古作餍。禮記曰。狼臅膏與稻米爲酏。註曰。似今膏餍
酏當作餰。餍釋文作餍。餐餍竝與饡同。膏餍俗謂之
雜炊。

盤遊飯

饡 まるかけ也

膏餍 ざふすい也

盤遊飯ごもくめし也

魚肉雜味調穌娓于飯面曰盤遊飯曰團油飯曰社飯曰骨董飯曰王母飯曰肉盦飯此云箇麼苦飯華夷花木考曰仇池記南人用鮓脯膾炙埋飯中曰盤遊飯老學菴筆記曰北戸錄云嶺南俗家富者婦產三日或匝月洗兒作團油飯以煎魚鰕雞鵞猪羊灌腸蕉子薑桂鹽豉爲之據此即東坡先生所記盤遊飯也二字語相近必傳者之誤通鑑宋哲宗紀曰太皇太后不豫呂大防范純仁問疾太皇太后呼左右賜社飯曰明年社飯時思量老身也社飯即盤遊飯也東京夢華錄曰八月秋社以猪羊肉腰子嬭房肚

肺鴨餅瓜薑之屬切作基子片樣滋味調穌鋪於飯上謂之社飯日下舊聞引自得話曰京師八月秋社各以社飯社酒相饋送貴戚宮院多切肉穌蔬果鋪于飯上謂之社飯又鄭望膳夫錄有王母飯曰徧鏤卵脂蓋飯面裝雜味韋巨源食譜名御黃王母飯南宋市肆紀有肉盦飯亦以肉蓋飯面也品字箋曰盦蓋也今合醬謂之盦醬亦謂覆蓋豆麪意山家清供玉井飯法曰削藕截作塊采新蓮子去皮候飯少沸投之如盦飯法又性理大全有骨董飯集覽曰惠州土人以魚肉諸物埋飯中謂之骨董飯雜羹中謂之

周禮膳夫職。凡王之饋食用六穀。鄭司農曰。六穀稌黍稷粱麥苽。苽彫胡。宋玉諷賦。炊彫胡之飯。西京雜記曰。菰之有米者長安人謂爲雕胡。又曰。會稽人顧翱。少失父。事母至孝。母好食彫胡飯。遵生八牋曰。凋菰卽今胡穄也。曝乾礱洗造飯香不可言。北堂書鈔引漢舊儀曰。齊則陳九穀飯。周禮。三農生九穀。鄭司農曰。稷秫黍稻麻大豆大小麥。鄭玄乃無秫大麥而有粱苽。炙轂子曰。九穀黍稷麻麥稻粱苽大小豆。酉陽雜俎曰。九穀黍稷稻粱三豆二麥。蓋諸穀皆可以爲飯。今人亦爲黍粟豆麥之飯。多配之稻米。不知古人亦然。今魏晉以來橡槌棗箕等飯往往見史乘。大域後人

恣意製造。固無定品。凡今人所造赤豆豇豆芋栗等飯。謂之合飯。候湯已沸投米煮之。謂之湯泡飯。此云愈多底飯並見山家清供。又以飯漬湯中煮之曰渏飯。清波雜志曰。高宗詔有司。毀棄螺塡椅卓等物。不可留。仍舉向自相州渡大河。荒野中寒甚。燒柴借半破甕盂盛湯渏飯。茅簷下與汪伯彥同食。今不可忘。字典曰。渏音泡。漬也。又團充旅食者。謂之摶飯。此云模呂氏須備。春秋愼大覽曰。襄子方食摶飯。有憂色。禮記曲禮曰。毋摶飯。釋文曰。摶徒端反。翻譯名義集曰。段食古譯經律皆名摶食。說文。摶圜也。禮云無摶食。通俗文。手

摶飯むすび也

鍋底飯
こげめし也

團曰摶粱溪漫志曰滕達道口占盜犬辭曰摶飯引來猶掉續貂之尾持刀擊去雖回顧兔之頭摶亦作團太平廣記曰就婢乞食團飯授之頓造二升說岳全傳曰那些軍士長長帶了飯團走路熙謂今人造飯團用脫子印爲正方角（俗云幾利飯）宜呼爲角飯（韓愈會合聯句詩剢苔甹斑林角飯餌沈塚角飯蓋言筒飯楚人五日以筒貯米祭屈原故事今假用其字）

鎗底飯

鎗底飯又曰鐺焦（字典鐺音鎗釜屬六書故曰鎗三足鬴俗作鐺）即鐺底焦飯事文類聚曰宋陳遺少爲縣吏母好食鎗底飯遺在役恒帶一囊每煮食輒錄其焦貽母（法苑珠林引宋躬孝子傳縣作郡）世說曰吳郡陳遺至孝母好食鐺底焦飯遺爲郡主簿恒裝一囊每煮食輒貯錄焦飯歸以遺母名山藏曰高皇后私懷鐺焦餔帝醫學入門有會飯鍋燒又謂之鍋巴胡承譜隻塵談曰黃周星喜食鐺底焦飯人呼爲鍋巴老爹萬病回春作鍋粑諸字書並無粑字蓋俗增耳

麦麮
むぎわし也

麥麮

麥飯乃周禮供御九穀之一又謂之麥麮荀子富國篇曰夏日則與之麥麮註煮麥飯也釋名曰煮麥曰麮急就篇曰甘麮殊美奏諸君（甘一作白）顏師古註曰煮

茶糝ちやめ
||也

至饒陽無蔞亭。異上豆粥。故豆粥又名蕪蔞粥。見遵生八牋。唐書韋貫之傳曰。貫之補渭南尉。居貧。啜豆糜以自給。荊楚歲時記曰。正月十五日作豆糜。佩文韻府引舒頔詩曰。猫頭筍煮紅豆糜。晉書石崇傳曰。崇爲客作豆粥。咄嗟便辦。范至能詩有口數粥。卽赤豆粥也。田家五行曰。十二月二十五日夜。用豆煮粥。一家之人大小分食。若出外夜回者。亦留與吃。謂之口數粥。能除瘟疫辟厲鬼。劒南詩豪寺居睡覺詩自註曰。僧雜菜餌之屬作粥。名[illegible]粥。品字箋曰。麩邐糊臏麥粥。𠫭民要術有麩麫粥法。南宋市肆紀有七寶素粥。五味粥。粟米粥。糖豆粥。糖粥。糕粥。饊子粥。菉豆粥。高宗幸張府節次略。有滴粥。山家清供有眞君粥。卽杏仁粥茶糜粥。梅粥。雲仙雜記有防風粥。牛粥。帝城景物略有臘八粥。唐陽城有楡粥。東坡有諸糜。黃耆粥。黃雞粥。陸放翁詩有芋糜。栗糜。芋粥。黍粥。其他諸穀果蔬藥物之粥。具見居家必用。遵生八牋。傳家寶。及諸本草。

糝

北堂書鈔引通俗文曰。煮米爲糝。食經曰。作糝法。取蒸米一升。置沸湯裏。勿令過熟。出著新籮內。今奈良人作茶飯。法同之。俗所謂奈良茶飯者。亦宜呼爲茶糝。

聖人不得其醬不食今江南尚有豆醬北地則熟麪爲之而已寧辨多種耶本草綱目曰麪醬有大麥小麥甜醬麩醬之屬豆醬有大豆小豆豌豆及豆油之屬鹹名類聚鈔引四聲字苑曰醬豆醢也鹹名比之保熙按鹽豉今味噌納豆之類豆油似今醬油大豆醬似今田舍所造太末味噌小麥麪醬似今比之保（諸醬法詳見月令廣義）蓋五味之於口五臭之於鼻人之所同然而古今不能或同老學菴筆記曰北戸錄云廣人於山間掘取大蟻卵爲醬名蟻子醬按此卽禮所謂蚳醢也三代以前固以爲食矣然則漢人以鼃祭宗廟何足怪哉周禮蟈氏注云蟈今御所食鼃也漢書霍光傳亦有丞相擅減宗廟羔菟鼃此何等物而漢人以供玉食及宗廟之薦耶古今事不同如此迺至此方在昔鹿脯兔醢皆供法饌而今有啖之者人怪且嗤之是以鹹劑之料古今不復同且天地之生物所在必有所以養之者而各適其性山民食于山澤民食于澤漢之土遠于海故用六畜爲鮮食我邦四邊瀕海故用水族爲鮮食是以鹹劑之料彼此不得復同如味噌醬油不必強命以漢名從時俗所呼可也

味噌醤油
まは立派ある
漢名なし

譚新論曰鄙人得鯅醬而美與人共食少噉其中因
棄之俱不得食玉篇曰鯅式延切魚醬唐韻曰鱁鮧
鹽藏魚腸天中記曰漢武帝逐夷至於海濱聞有香
氣而不見物令人推求之乃是漁父造魚腸于坑中
以土覆之香氣上達取而食之以爲滋味逐夷得此
物因名之置魚腸醬南亝書虞愿傳曰帝（明帝）素能食
尤好逐夷以銀鉢盛蜜漬之一食數鉢水族加恩簿
曰江伯夷是鱁鮧宋帝酷好宜授宋珍都尉南海詹
事亝民要術有鱁鮧法唐書百官志曰掌醢置令一
人丞二人掌供醢醯之物一曰鹿醢二曰兎醢三曰

羊醢四曰魚醢五雜組曰今閩中有蠣醬鯗醬蛤蜊
醬蝦醬嶺南有蟻醬則凡聶而切之醃藏者槩謂之
醬矣乃古之醢非醬也今此方人所造魚醬有蝦醬
海膽醬鰒魚醬堅魚醬烏鰂醬沙噀醬諸品俗謂之
時烏加喇

蝦醬　俗云阿彌時烏加喇備前所造最佳閩書曰
蝦絶小者名苗蝦海物異名記謂之醬蝦細如鍼
芒聚若淖泥可鹽而醬之廣東新語曰蝦字始見
於賈誼弔屈賦蝦莫多於粵水種類甚繁小者以
白蝦大者以蟳蝦爲美最小者銀蝦狀如繡鍼以

紵布爲網綱大丈有二尺以二罾畷繫之口向上流銀蝦稍大者出新安銅鼓角海名銅鼓蝦以鹽藏之味亦美其蝦醬則以香山所造者爲美曰香山蝦其出新寧大襟海上下二川者亦香而細頭尾與鬚皆紅白身黑眼初醃時每百斤用鹽三升封定缸口俟蝦身潰爛乃加鹽至四十斤於是味大佳可以久食梁劉孝儀有謝晉安王賚蝦醬啓見淵鑑類函

海膽醬　海膽（膽俗作丹）此云烏儞出越前及對馬者香味最美鹺名類聚鈔引漢語鈔曰棘甲蠃鹺名宇仁未詳所出閩書曰海膽殼如盂外密結刺内有膏黃色土人以爲醬舊志又有石榼云形圓色紫有刺人觸之則刺動搖疑即海膽而異其名也（熙按海膽當是膏名石榼是殼名也）嶺南雜記曰海膽蚌螺類也出陽江海豐等處殼圓有粟粒附石而生互相聯綴取一帶十若觸破其一餘皆粘石不可動縱椎之破亦不得脱也肉色黃有四瓣鮮煮甚美乾者味如鹿脯其殼朱漆其内爲盂爲盒大者爲香鑪然脆不經用廣東新語曰肉色黃鮮以作醬味佳

鰒魚醬　出于相模小田原鰒肉名殼名石決明此

云阿詁備今此方人通用鮑字按倭名類聚鈔引
本草曰鮑一名鰒今攷諸本草並無名鮑者然呼
鰒爲鮑其來已舊矣隣幾雜志曰江南無鰒魚一
枚直千錢又讀如鮑非亂臭者也五雜組曰鰒音
撲入聲今人讀作鮑非也香祖筆記曰鰒魚産青
萊海上珍異爲海族之冠南史有餉三十枚者一
枚直千錢今京師以此物餽遺率作鮑魚則訛作
秦始轀輬中物可笑因樹屋書影曰鰒魚出膠州
音撲今皆呼鮑膠人言鰒生海水中亂石上一面
附石取者必泅水持鐵鏟入鏟驟觸鰒不及覺則

かつを

可得一再觸則粘石上雖星碎其殼亦膠結不脫
故海錯惟此種最難取光武時張歩據青徐遣使
詣闕獻鰒魚後漢吳良爲郡吏不阿太守賜良鰒
魚百枚南齊時有遺褚彦回三十枚者每枚値數
千錢宋時淮治北屬江南無復能得或有間關至
者一枚亦値數千錢當時重之如此予在濰匡九
畹以鮮鰒來就火上炙噉鮮美異常

堅魚醬　堅魚俗呼加追沃漢名未詳堅或作鰹然
爾雅疏曰鰹即鱧也大者名鰹小者名鮵殊非加
追沃之類益軒先生大和本草曰常陸國誌曰鰹

故名爲松魚生東北江海中又中山傳信錄曰佳
蘇魚削黑饅魚肉乾之爲腊長五六寸梭形出久
高者良食法以温水洗一過包芭蕉葉中入火略
燂再洗淨以利刃切之三四切皆勿令斷第五六
七始斷每一片形如蘭花漬以清醬更可口佳蘇
魚即加追沃也形如蘭花者俗呼云花加追沃堅
魚醬出阿波味極甘美

烏賊醬　越前人稱伊加黑造烏賊此云伊加切肉
餘墨鹽而醬之故云黑造烏賊說文作鰞鰂玉篇
鰂或作鱡埤雅曰烏鰂八足絕短者集足在口縮
喙在腹懐板含墨一名纜魚每遇大風遠岸則虯
前一鬚爲矴近岸則黏前一鬚爲纜癸辛雜識續
集曰世號墨魚爲烏賊何爲獨得賊名蓋其腹中
之墨可寫僞契券宛然如新過半年則淡然如無
字故狡者專以此爲騙詐之謀故諡曰賊云閩書
曰烏鰂一名墨魚一名纜魚大者名花枝又名海
若白事小吏又名河伯從事晒乾者閩浙謂之明
府其骨曰海螵蛸閩小記曰墨魚一名算袋魚閩
人名之花枝嶺南雜紀曰墨魚海豐名鰇魚較他
產脆美正字通曰一名黒魚酉陽雜俎曰舊說名

河伯從事小吏事小吏古今注曰一名河伯度事小吏
物異名曰一名河伯一名俞黙毛勝水族加恩簿
曰甘盤校尉烏賊名甘盤吐墨自衛自事有聲宜授嘆
墨將軍與化府志曰煮熟其白如玉箏其味甘脆
或醃食之宜薦酒或謂之淨瓶魚夢溪筆談曰鰦
鰞烏賊魚腸也皇朝類苑曰宋明帝好食蜜漬鰦
鰞一食數升乃今之烏賊腸也如何以蜜漬食之
文周書曰伊尹受命於湯賜鯸鮧之醬方言曰魚
皮鯸鮧之醬爲貴熈按鯸鮧醬當是鰞鰂醬諸字
書並云鯸鮐鯸魚名無鯸鰂之說蓋吳烏音相通

朽音烏通作楔鍥可以見已

沙噀醬　閩小記曰土筍即沙噀也謝在杭作泥筍
樂清人呼爲沙蒜寧波府志曰沙噀塊然一物如
牛馬腸臓頭長可五六寸胖軟如水蟲無首無尾
無目無皮骨但能蠕動觸之則縮小如桃栗徐復
擁腫土人以沙盆揉去其涎腥雜五味煮之脆美
爲上味按沙噀此名曰谷生者曰那麻谷腊者曰
伊利谷那麻古煮食不如作膾之佳洗淨剔其腸
縷切澆以薑酢味極脆美其醬則取腸臓鹽而醃
之亦爲魚醬中之佳品伊喇谷即海參也類腋曰

訓蒙字會曰膾俗呼打生又見雞肋編今此方人裝
膾必插花菓于中央名曰軒蓋古者以肉片大者裝
中間故也迩人代以花果亦襲用其名耳通雅曰膾
大者曰軒細者曰劃亦曰纖南史趙鬼食鴨劃諸鬼
盡著調劃與調叶當音蕭細判肉糅以薑桂也蓋說
文劃劃之劃鄭玄誤解定爲乾魚耳軒見内則雞纖
細擗其腊令纖兔亦如之見釋名今謂之雞縦肉縦
魚縦筆乘曰特牲饋食佐食舉幹注牲肉長脇也可
證幹訛爲軒又禮記考異軒或作胖

鯉魚鱠　鯉此云谷伊赤者云緋谷伊埤雅曰鯉是
今之赬鯉也一名鱣鯉博雅曰黑鯉謂之鱓步佳鱔
秋古今注曰鯉魚之大者鱣魚卽今之赤鯉魚也
兗州人謂赤鯉爲赤驥謂青鯉爲青馬謂黑鯉爲
玄駒謂白鯉爲白旗謂黃鯉爲黃雉鎮江府志曰
鯉出江中者謂之赤稍事物異名曰飛魚遇暴風雨能飛
越山川龍公子諸魚不化龍唯鯉能化之赤鱓公唐姓李得鯉卽放號赤鱓公鱓
音混六六魚脊上從頭至尾三十六鱗鯉雖大小其數必同瑯環記引採蘭
雜志曰鯉一名䲉龍毛詩豳風曰炰鼈膾鯉桓麟
七說曰三牲之切鯉魮之膾美如鱗脂疊似蜻羽
列女傳曰姜詩妻事姑甚孝姑嗜魚膾舍側忽有

すゞき

涌泉毎旦輒出雙鯉魚。唐彦謙詩曰。春盤擘紫蝦。氷鯉斫銀鱠。鯉魚膾法見居家必用。

鱸魚膾　鱸此云須聚基天中記曰。南人魚膾以細縷金橙拌之。號爲金虀玉膾。隋時呉郡獻松江鱸。煬帝曰。所謂金虀玉膾。東南佳味。隋唐嘉話録　南部煙火錄又曰。江南人喜作膾。名郎官膾。因張翰思膾得名。海物異名記。竝鱸膾也。松江府志曰。鱸魚生松江。出長橋南者宜鱠。潔白鬆軟不腥。在諸魚之上。江中者四腮。他處止三腮。味亦不及。金谷園記。鱸魚常以秋仲從海入江。白居易詩。水鱠松江鱗。韋應物詩。松

江獻白鱗。羅隱詩。鱠憶松江滿箸紅。皆是物也。呉興志。郷俗以鱸鱠爲盛饌。毎遇上客新婚燕集。必設此盤。飣庖丁凌晨羣立魚肆。視所買多寡而往裁。紅縷白鋪。成花草鸞鳳。或詩句詞章。極其精巧。造虀亦甚得法。昔呉郡獻松江鱸魚。隋帝曰。金虀玉鱠。東南佳味。正此謂也。鱸魚漢人多以秋稱。然在此方盛于夏月。蓋風土或有異也。廣東新語曰。鱸至夏益肥。故曰熱鱸。則知廣東之地。亦與此方相似矣。出雲丹後二州竝有松江鱸。味極佳。意地因鱸得名耶。或曰。出雲松江之鱸。至秋益美。

鯽魚膾　鯽此云敷奈正字通曰鯽鮒別名埤雅曰此魚好旅行吹沫如星以相卽謂之鯽以相附謂之鮒博雅曰鰿音積鮒也一名逆鱗魚見事物異名儀禮少牢饋食禮曰魚用鮒十有五而俎呂氏春秋曰魚之美者有洞庭之鮒劉劭七華曰洞庭之鮒出于江岷乃使朱玄揮鸞騁厥妙伎敷割皮骨繽紛霧隨在此方琵琶湖所産爲上土人稱爲源五郎者體促肉肥鱗爲金色世最珍之酉陽雜俎曰鱠法鯉一尺鯽八寸去排泥之羽鯽員天肉腮後鬐前用腹腴拭刀亦用魚腦皆能令鱠縷不著刀杜甫詩曰鮮鯽銀絲膾韓愈詩曰庖霜膾玄鯽

鯛魚膾　鄭望膳夫錄曰膾莫先於鯽魚鯿魴鯛鱸次之鱭鯩黃竹五種爲下其他皆強爲膾廣韻曰鯛都僚切魚名說文曰鯛骨耑脃也耑音端物之首也正字通曰按長箋它魚不然疑爲鱆魚宜訓鱆鼻端脃骨熈按鯛魚味豐在首說文義固當矣正字通據長箋爲鱆魚鼻骨妄誕可笑今諸本草並無所見唯膳夫錄載其名耳倭名類聚鈔引崔禹錫食經曰鯛味甘冷無毒貌似鯽而紅鰭倭名太比日本紀謂之赤女延喜式謂之平魚今通用鯛字讀如

服公（乃水母）宜授同體合用功臣。左右衛駕海將軍。

興化府志曰。博物記云。晨風爲鷁。海月爲水母。名甚古雅。餘名類聚鈔引崔禹錫食經曰。海月一名水母。似月在海中。故名。（此云苦落傑。）居家必用有假水母線法。曰。以蒟蒻切絲。滾湯淖。裝簇。膾醋澆食。

燙膾羹

煮膾。殘骨頭爲羹。謂之燙膾羹。（俗云阿喇寔屢。）居家必用魚膾條。曰將魚頭尾。煮薑辣羹。加菜頭供。浙西人謂之燙膾羹。松江府志鱸魚條曰。有骨淡羹。每析鱠悉以骨熬羹。淡而有真味。

豆腐

解醒湯

解醒湯。此云須伊毛孺。伊世珍琅環記曰。嘉平二十五日。叔良（張叔良字房卿。大曆中人。）宿醒未解。窮冤烹百餘解醒湯進之。隨飲而醒。後遂依法作湯。名窮冤湯。品字箋曰。世以醒酒羹。謂之解醒湯。岳陽風土記。有魚清羹。（詳見水飯條。）亦醒酒羹耳。

豆腐

豆踖。黎祁。菽乳。豆乳。菽腐。脂酥。小宰羊。淮南佳品。豆腐也。又直曰腐。曰豆。其品則有炕腐。啜菽。豆腐羹。河樞粥。東坡豆腐。唐書張孝忠傳曰。貞元二年。河北蝗

腐皮 ゆば也
雪花菜 おから也

是也。建陽縣志有豆腐乾。注曰。文公有詩。注云。本乃淮南王術。而腐乾本色者佳。異于他處。腐乾此云噌窟舌烏山家清供有河樞粥。曰取乾魚浸洗細截同米煮入醬料。加胡椒言能愈頭風。適放陳琳之檄。亦有雜豆腐爲之者。雞跖集云武夷君食河樞脯乾魚也。因名之事言要玄引諸山記曰。河祗脯、即乾魚也。遵生八牋有河祗粥。法同河樞。今豆腐以醬料同米煮。或加雞蛋及堅魚削脯。謂之豆腐雜炊。亦河樞粥之類也。清供又有東坡豆腐。曰豆腐葱油炒用酒研小榧子一二十枚。龢醬料同煮。又方。純以酒煮。俱有益。

豆腐皮 一名腐衣。行厨集 一名腐皮。類書纂要 一名豆腐腦。正音 本草綱目曰。豆腐缸面上凝結者揭取晾乾。名豆腐皮。此云由薄。

雪花菜 此云烏獳發那。花史左編曰。豆經磨腐。其屑尚可作蔬。持齋者號爲雪花菜。鄉談曰。豆滓。正音曰豆粃。

按農圃六書有安樂菜。曰。茄一名落蘇。剝取其蔕風乾。歲朝龢菜煮食。名安樂菜。今此方人亦能爲之。蓋雪花安樂二菜。秋冬之間。可以代藜藿。其命名尤有味。仍附記于茲。

秇苑日渉巻之九

平安村瀬嘉右衛門源之熈撰

乾飯

周禮地官稟人治其糧與其食註曰行道曰糧謂糒也止居曰食謂米也説文曰糒乾飯也餱乾食也糗熬米麥也舂糗曰臬其九切釋名曰糗齲也飯而磨之使齲碎也餱候也候人饑者以食之也干飯飯而乾之也南斉書武帝紀曰祭我靈唯設餅茶飲干飯酒脯而已干或从食集韻曰飦燥飯也燥飯即乾飯或謂之乾粥北堂書鈔引陸翽鄴中記曰并州俗冬至

鷗外森林太郎藏書
東京帝國大學圖書之印
B 23475
000432045 3

後百五日爲介子推斷火冷食三日作乾粥今之糗
是也又謂之寒粥國語曰設脯一束糗一筐以羞子
文注曰糗寒粥也周禮漿人掌王之六飲水漿醴涼
醫酏注曰涼今寒粥若糗飯雜水也釋名曰寒粥稍
末投寒水中育育然也翻譯名義集曰怛鉢那此云
麨通慧指歸云謂將雜米麩碎蒸曝毋論二種散麨
又將糠蜜持之或言糒與麨不同後堂云糒是連釜
硬乾飯也輔篇云取乾飯麨三過磨篩作之稱爲糒
也尚書謂之糗粮毛詩謂之餱糧又謂之乾餱左傳
謂之粱糗楚辭謂之瓊粻又謂之瓊靡或曰糗糒

道明寺

傳曰乾糒北堂書鈔引謝承後漢書曰乾糗又引會稽典錄俗謂之米糊
羹秇林伐山曰饘糜今之米糊羹時珍食物本草曰麨尺沼反一名糗
河東人以麥爲之北人以粟爲之東人以粳米爲之
麨乾飯磨成也粗者爲乾糗糧今陸奥人製以充方
物河内道明寺所製最精可稱爲瓊粻也

餈餻

蒸米擣爲餅謂之飯餅飯餅謂之餈今此方人正月
三朝所食者俗呼爲餅誤矣餅麪餈也蒸粉爲餅謂
之粉餅粉餅謂之餌或謂之餻今團子餅菓子之類
後世餈餻餅餌之類製造多端名義溷淆今畧辨其

餈糕 もち也

可辨者以錄左方。

餈 說文曰稲餅也 通史草木略曰古人謂糯爲稲。顏師古刊謬正俗曰本草所謂稲米者。今之糯米也。 或作粢又作餎徐鍇曰謂炊米爛乃擣之不爲粉也粉餈以豆爲粉糝餈上也廣韻曰餈飯餅又作餎酉陽雜俎有炙餎篇海曰餎與粢同又作〔米+欠〕又辨疑海篇曰餈音資稲餅又音餈飯餅也飯餅對粉餅云與稲餅何別酉陽雜俎曰饆餈膟。餻。䬧餌也以餈爲餌亦非也後世通稱餈糕 詳見糕字下。 今此方人正月三朝貴賤例所食通用餅字讀爲毛知其供神祀祖者名曰鏡餅以其狀圓似鏡也又壓匾略乾之薄切成片者名曰加幾餅歲蓄之炙以爲茶素段成式所謂炙餎或是此物又雲仙雜記引退耕錄曰許康年謁劉遜贈遜鳴牙餅未詳何物以其名則加幾茂餅謂之鳴牙亦可也南宋市肆紀有乾餻類書纂要有餻乾亦加幾茂餅之類也。

炙糕？ かきもちや

糍 南粵志曰閩中十月一日作糯糍夢華錄有糍糕山家清供有蓬糍糕即蓬餌涉異志曰畿郡有鷹神造糍餉之雲仙雜記有透花餻類書纂要有

餌
だんご也

糍粑卽糭子。琅邪代醉編引夷堅志曰。葉文鳳夢人請乞麻糍。廣東新語曰。冬至爲米糍。曰冬丸。通雅曰。禮記餈卽糍。熈按。歴攷諸字書並無糍字。辨疑海篇曰。餚音糍。糍字亦無所攷。事物異名曰。餈音慈。許愼曰。餈之言滋也。蓋俗以滋慈音同。餈轉訛从米邊耳。

餌　卽今之團子。粉米蒸作者。急就篇顔師古註曰。溲米而蒸之則爲餌。餌之言而也。相黏而也。説文本作鬻。曰粉餅也。徐鍇曰。餌則先屑米爲粉。然後溲之。釋名。蒸燥屑餅之曰餈。非也。粉米蒸屑皆餌也。然周禮天官籩人。羞籩之實。糗餌粉餈。註曰。鄭司農云。糗熬大豆與米也。粉豆屑也。餈謂乾餌餅之也。玄謂此二物皆粉稻米黍米所爲也。合蒸曰餌。餅之曰餈。糗者。粉熬大豆。爲餌餈之黏著。以粉之耳。餌言糗。餈言粉。互相足。疏曰。粉稻米黍米合以爲餌。餌既不餅。明餅之曰餈。今之餈糕。皆解之名出於此。據此文。則餈餌並粉米所爲。釋名之説。似未必非也。續事始引于寶註曰。糗餌者。或屑而蒸之。以棗豆之味。同食蓋餌。乃稻黍豆末糖蜜之類。凡合蒸而作之之名。故禮記内則曰。稻米二。肉

水團 志ろたま

須黎團子者是也籠上牢丸或曰餃餌曰餃兒曰乾團即糖鎚也又有水團或曰白團曰水餃餌今江戸餅師夏月所貨白玉之類也丹鉛錄曰藝文類聚束晳餅賦有牢丸之目蓋食具名又曰牢丸今湯餅非矣正字通曰屑米麪摶如彈丸煮蒸噉之曰牢丸段成式食品有籠上牢丸湯中牢丸言餹曰牢丸即今之湯丸也東坡詩用爲牢九誤通雅曰籠上牢丸乃饅頭匾食之類湯中牢丸乃今元宵湯丸或水餃餌之類明會典曰元宵節粉湯圓子二楪正字通曰今俗餃餌屑米麪和餡爲之乾溼小大不一水餃餌即段成式食品湯中牢丸或謂之粉角北人讀角如矯因呼餃餌爲餃兒詠物詩選吳寬粉丸詩曰淨淘細碾玉霏霏萬顆完成素手稀事林廣記謂之浮團又周必大元宵浮圓子詩曰時節三吳重匀圓萬里同江陰縣志曰上元日作燈市是夕會飲以米粉作丸子俗呼團圓月令廣義曰午日作水團一名白團或雜五色人獸花菓之狀又滴粉團或加麝及料物又有乾團不入水者或浸粆糖各味精食又唐宮中五日造粉團角黍飣金盤中纖妙可愛以小角弓架箭競射中粉團者得食蓋粉團滑膩難射故都人盛行

此戯

沙團

武林舊事曰、元夕前食所尚宜利少。澄沙糰子。字彙曰。餻音團。米糕。通作團。集韻作糰。曰。音團。粉餌。與摶糰同。中饋録沙團法曰、沙糖入赤豆或菉豆煮。易牙遺意作捻者是。成一團外以生糯米粉裹作大團蒸或滾湯內煮亦可。易牙遺意名爲夾砂團

按沙團乃粉糕有餡者。今壓匾鏊上炒熟者曰鶉燒以燒痕如鶉羽也。市肆紀有炒團亦鶉燒之類耳。又市肆紀有豆糰麻糰。蓋以麻豆附糰子者。猶棗糕之類也。棗糕見糕條。今赤豆煮熟放盆內餘沙糖翻轉團子

ぼたもち

襯之者曰牡丹餅。以豆粉糝者曰黄粉餅。即豆糰也。

合餅

薄持。薄夜。薄餅。麪餅。薄衍。薄扞。夾餅。餤餅。夾子。夾兒。餤兒。捻兒。塊子。並合餅也。此云阿詰設諆知。束晳餅賦曰、炎律方回。純陽布暢。服絺飲水、隨陰而涼。此時爲餅、莫若薄持。北堂書鈔事文類聚。並持作壯。歸田録曰、晉束晳餅賦有饅頭。薄持。起溲。牢九之號。惟饅頭至今名存。而起溲牢九。皆莫曉爲何物。薄持、荀氏又謂之薄夜。亦莫知何物也。正字通曰、按歸田録有薄持。荀氏四時列饌傳夏祀以薄夜代曼頭。薄夜即合餅。俗呼夾子。又曰麪

餅本作薄。俗加麥旁非。通雅曰。薄夜薄餅也。襍俎作薄衍。歸田錄作薄持。疑卽今煎夾子。陳無功所載一作薄抒。事物異名曰夾子。米粉爲者一名夾兒。又名捻兒。中饋錄有油餤兒方。曰麪搜劑。包餡作餤兒。油煎熟。玉篇曰。餄古洽切同餤。餅也。辨疑海篇曰。餤餅。餺饠屬。又韋巨源食譜有曼陀樣夾餅。謝諷食經有乾坤夾餅。市肆紀有市羅餤兒。諸色夾子。又居家必用有鶯兜子。荷蓮兜子。雜餡兜子。蟹黃兜子。曰。每粉皮一箇切作四片。每盞先鋪一片。放餡折掩蓋定。籠內蒸熟供。卽合餅也。

糉 ちまき也

糉

糉謂之糉子。通作粽。或謂之糰。又謂之粡。或謂之粣。此云知麻基

說文曰。糉。蘆葉裹米也。　廣韻曰。粽同糉。　食珍錄有庾家糉子。　中饋錄曰。粽子法。用糯米淘淨。夾棗栗柿乾銀杏赤豆。以茭葉或箬葉裹之。一法以艾葉浸米裹。謂之艾香粽子。　玉篇曰。糰。糉也。　集韻曰。粡音同粽也。　粣。色責切。與粽通。粽也。詳見餳條。

一名角黍。一名摶黍。一名包黍。一名裹蒸。一名楚粽。

饐了、かしはもちなど

斉民要術曰食次曰〔米壹〕用秫稲米末絹羅水蜜溲之如強湯餅麪手搦之令長尺餘廣二寸餘以棗栗肉上下著之徧與油塗竹箬裹之爛蒸奠正字通曰〔米壹〕音噎糉屬六書故粉餌亦作饐山家清供有洞庭饐曰舊游東嘉時在水心先生席上邊淨居僧送饐至如錢大各合橘葉清香靄然如在洞庭左右先生詩曰不待滿林霜後熟蒸來便作洞庭香因謁寺僧曰采蓮與橘葉擣汁加蜜龢米粉作饐各以葉蒸之市有賣特差大耳熈按饐卽今槲葉餅之類

蓬餌

蓬餌今之艾餅或名艾餻或名青粉團又名蓬糍糕西京雜記曰漢宮中九月九日佩茱萸食蓬餌廣群芳譜引零陵總記曰今俗以夾麥（夾當艾之誤）青草搗汁龢糯米作青粉團（俗謂之草餅）宋史高麗傳曰上巳日以青艾染餅爲盤羞遼史曰五月五日國主及臣僚飲宴渤海廚子進艾餻董越朝鮮賦註曰三月三日取嫩艾葉雜秔米蒸爲糕謂之艾糕格致鏡原引事物紺珠曰蒿餅白蒿龢米粉造蓬餅白蓬龢米糝造山家清供曰蓬糍糕采白蓬嫩者熟煮細擣龢米粉蒸熟以香爲度

〓斗餌 象眼糕

南宋市肆紀有科斗細粉集韻曰〓音科〓斗餌也象蟲形與〓同今此方人上巳所造艾餻凡三品有壓匾略乾之切爲斜方角者謂之菱餅陳侃琉球使略曰象眼糕一盤疑是此物或有爲夾餅樣者或有捻斷如蓮瓣裝餡于陷中者謂之必知冝利蓋〓斗餌之類也

白絲餻

周必大乾道庚寅奏事錄曰會飯於方丈白絲餻黑鹹豉糖豆粥三者山中之精饌也白絲餻未詳何製意是南宋市肆紀所謂線糕耳今俗以糕如拇指大扭作捻絲狀者名曰白絲或當此類也

せんべい
ふのやき

薄脆 糖薄脆

薄脆一名寛焦一名安乾一名甘脆即鬆糕也今之錢餅加屢燒之類以粉製糖薄脆以麪製今之麻追加絶之類通雅曰寛焦今之薄脆眞珠船曰今三原市賣餅有曰側厚按東京夢華錄糊米店賣寛焦側厚乃知其稱有自即武林舊事所謂寛焦薄脆者今但名薄脆高似孫以安乾即薄脆一名甘脆范汪祠制曰孟夏祭有甘脆廣東新語曰尋常婦女相餽問

手羅成白玉花。紅粉美人占喜事。白頭老叟問生涯。曉來糚飾諸兒女。數片梅花插鬢斜。此爆孛婁詩也。錄之以觀風俗。熙朝樂事曰。十二月二十四日。謂之交年。民間祀灶。以膠牙餳。糯米花。糖豆。粉團。爲獻。廣東新語曰。廣州俗。歲終以烈火爆開糯穀。名曰炮穀。篇海類篇曰。火爆米曰[illegible]。傳家寶有空心炒米。即孛婁也。後世誤呼餳爲饊子。（說詳見饊下。）荊楚歲時記膠牙餳註曰。膠牙者。蓋以使其牢固不動。今北人亦如之。熬麻子大豆。兼糖散之。散即饊也。又五總志。丹鉛錄。正字通。時珍食物本草。通雅。並以環餅爲饊子。皆承

流俗之謬。不攷之古也。

餳

餳。古音先擊切。後世讀爲平聲。（徐盈切）又與糖通。一名餦餭。此云喩穀時箇咩。說文曰。餳。飴和饊者也。从食易聲。按錫。裼。緆。說文並云。易聲。則餳古音亦當同錫。（先擊切）後世呼爲平聲。故廣韻有徐盈切。（夕平聲。）毛詩陸德明釋文。有夕精反。韻會小補。妄改說文易字作昜曰。从昜非聲。正字通亦從之。曰。餳字之譌。殊不知字音之流變。古今迥別者。固多矣。祝之爲州。見於穀梁。蒲之爲亳。見於公羊。趨之爲促。見於周禮。提（是支切）之爲

飴　志ろあめ
みづあめ也

飴　說文曰。飴米蘖煎也。釋名曰。飴小弱於餳形怡怡然。急就篇顏師古註曰。以蘖消米取汁而煎之。渜弱者爲飴。言其形怡怡然也。厚强者爲餳餳之爲言洋也。取其洋洋然也。字典曰。通作粭。晉書石崇傳。王愷以粭澳釜。或曰餹。酉陽雜俎曰。飴謂之餹。曰餕。字彙曰。飴也。曰餩。方言曰。飴謂之餩。曰滑糖。金壺字考曰軟餹。本草綱目曰。韓保昇曰。飴即軟餹也。曰濕餹。又曰。弘景曰。方家用飴。乃膠飴。是濕餹。曰膠飴。天工開物曰。凡飴餳。稻麥黍粟皆可爲之。其法用稻麥之類。浸濕生芽。暴乾然後煎鍊。赤色者名曰膠飴。一時宮中尚之。含于口内。即溶化。形如琥珀。曰稀餳。陸游詩。最怡甜酒傾稀餳。曰酥飴。對類曰。酥飴。飴餳也。曰膏餳。後漢書樊儵傳。以黍造者。曰黍飴。後漢書禮儀志。曰餹餘。廣韻曰。餹餘。黍膏。曰黍膏。見上以麥者。曰麥餳。楊基詩。豆糜香輭麥餳甘。曰麥牙糖。傳家寶。此云啇縷阿咩。

餳　韻會。徒郎切。與糖同。說文。有糖無餳。曰糖飴也。或作餹。古來多用餳字。遂與錫相混。有讀爲徐盈切者。說詳見餳下。凡飴餳之餳音唐。从昜。後世沙糖之糖。皆作糖。飴糖之糖多作餳。固無意義。釋名曰。餳洋也。煮米消爛。洋洋然也。楊雄方言曰。餳謂之餦餭。餳謂之糖。郭璞註曰。江東皆言餹。音唐。凡飴謂之餳。自關而東。陳楚宋衞之通語也。劉賓客嘉話錄曰。爲詩用僻字。須有來處。宋考功詩云。馬上逢寒食。春

用大麥蘖末一斗。殺米一石。莊綽雞肋編曰。俗於歲旦。琥珀餳以驗齒之堅脫。黑者曰黑餳。齊民要術曰。黑餳法。用青牙成餅蘖末一斗。殺米一斗。餘法同前。十洲記曰。返魂樹。伐其根心。於玉釜中煮取汁。更微火煎。如黑餳狀。

飴餳通名小糖。天工開物曰。南方造餅餌者。謂飴餳爲小糖。蓋對蔗漿而得名也。一名甘口徒。事物異名。其品則有

白繭糖。齊民要術曰。手索粗細如箭簳。日曝。小曝燥。刀斜截。大如棗核。煮圓大如桃核。

黃繭糖。又曰。以梔子汁漬米取色。餳絲結。司空曙餳絲結歌曰。始狀芙蓉新出水。仰拆重衣傾萬蘂。又如合歡交亂枝。紅茸向暮花參差。吳蠶絡繭抽尚絕。細縷纖毫看欲滅。雪髮羞垂倭墮鬟。繡裳且並茱萸結。澤州餳。夢華錄。餳角兒。南宋市肆紀。花餳。南都典儀。又宋史禮志曰。紹興二十九年。北使至。賜內中酒果。風藥花餳。赴守歲夜筵。乳餳。資暇錄曰。穢乳煎之輕餳。咸云十年來始有。出河中。余實知其由。此武臣李環家之法也。余弱冠前步月洛之綏福里。方見夜作問之。云。乳餳。時新開是肆。今奉天亦出輕餳。然而劣於蒲者。不盡其妙焉。輕餳。見上。條糖。傳家寶曰。有一賣條糖以人將糖與桃煤人吃。一窩絲。天工開物曰。飴餳。人巧千萬。以供甘旨。不可枚述。惟尚方用者名一窩絲。或流傳後代。不可知也。

沙糖 くろざとう也

沙糖

沙糖或作沙餳。或沙飴。或蔗餳。即今之黑沙糖也。漢以來已有之。製作霜則自李唐始。

易林曰。南箕無舌。飯多沙糖。北堂書鈔曰。晉神弦曲曰。酒無沙糖。味爲他通。顏色盛翁子與劉頌書曰。沙餳垂之產。張衡七辨曰。沙餳石蜜。遠國貢儲。類腋曰。張衡七命。沙飴石蜜。演繁露。即今沙

糖霜
志ろざとう也

所獻甘蔗餳是也後又爲石蜜南中八郡志云笮甘蔗汁曝成飴謂之石蜜本草亦云煉糖龢乳爲石蜜是也後又爲蔗酒唐赤土國用甘蔗作酒雜以紫瓜根是也唐太宗遣使至摩揭陁國取熬糖法即詔揚州上諸蔗榨瀋如其劑色味愈於西域遠甚然只是今之沙糖蔗之技盡於此不言作霜然則糖霜非古也　王灼糖霜譜曰唐大曆間有僧號鄒和尚不知所從來跨白驢登繖山結茅以居須鹽米薪菜之屬即書寸紙繫錢緡遣驢負至市區人知爲鄒也取平直掛物于鞍縱驢歸一日驢犯山下黄氏者蔗苗黄請償於鄒鄒曰汝未知因蔗糖爲霜利當十倍吾語汝塞責可乎試之果信自是流傳其法

一名蔗飴。一名蔗胎。一名蔗糖。

字彙曰粆音沙蔗飴通作沙今謂之沙餹　天祿識餘曰糖一名蔗胎　李杲食物本草曰砂糖乾者爲砂糖毬者爲毬糖稀者爲蔗糖

白糖謂之糖霜又謂之霜糖或謂之蔗霜其最白者曰洋糖俗云太白。

洋糖
太白也

蕉東坡過金山寺作詩送遂寧僧圓寶云涪江與

中泠共此一味水。氷盤薦琥珀何似糖霜美。 王世懋閩部疏曰。餄蔗節疏而短小食蔗節密而長大凡餄蔗擣之入釜經煉爲赤糖赤糖再煉燥而成霜爲白糖。 時珍食物本草曰輕白如霜者爲糖霜。 佩文韻府引朱德潤詩曰霜糖炊粳薦膏脣。 兩鈔摘腴曰蔗霜卽糖霜黄魯直答雍熙長老寄糖霜詩遠寄蔗霜知有味。 天工開物曰潔白異常名洋糖（西洋糖絶白美故名）下者稍黄褐。 廣東新語曰最白者以日曝之細若粉雪售於東西二洋曰洋餹次白者售於天下。

凝結成塊者曰氷糖曰糖氷或曰石蜜亦曰糖霜曰水晶糖霜曰水晶糖曰玉餳

通雅曰氷糖糖霜之凝者。 閩部疏曰白糖再煅而凝則曰氷糖。 廣東新語曰凝結成大塊者堅而瑩黄白相間曰氷糖亦曰糖霜。 楊廷秀糖霜詩曰亦非崖蜜亦非餳青女吹霜凍作氷透骨淸寒輕著齒嚼成人跡板橋聲卽氷糖也。 洪邁糖霜譜曰甘蔗所在皆植獨福唐四明番禺廣漢遂寧有糖氷而遂寧爲冠。 斉民要術引異物志曰煎而曝之既凝而氷破如甎其食之入口消釋時

糖。蔗汁之清而煉至紫黒色者 天工開物曰凡荻蔗造糖有凝氷白霜紅沙三品 時珍食物本草曰沙糖即紫沙糖也清者爲蔗餳凝結有沙者爲沙糖 群芳譜曰凡霜一甕中品色亦自不同堆疊如假山者爲上團枝次之甕鑑次之小顆塊次之沙脚爲下紫爲上深琥珀次之淺黄又次之淺白爲下 郷談正音曰烏糖 郷談正音 黒沙糖 廣東新語曰蔗汁煮煉成飴其濁而黒者曰黒片糖清而黄者曰黄片糖一清者曰赤沙糖雙清者曰白沙糖次清而近黒者曰瀵尾赤糖上見

饗糖 あるへいとう也

糖粒 金平糖等也

糖纏 かけもの也

煎成滷者謂之糖滷有白糖滷有黒糖滷凡做甜食者須預起糖滷備用俗謂之沙糖蜜

起糖滷法詳見遵生八牋

饗糖吹糖纏糖

饗糖即今之阿屡閉糖成花果禽魚之形者其紅白間道者曰間道糖成條子者曰糖通空其心者曰吹糖曰繭糖曰窠絲糖曰乳糖皆阿屡閉糖之類也實心者曰糖粒曰糖爪即今之谷叶閉糖之類也以糖纏榧茶胡桃紫蘇穗橙橘皮之類者曰糖纏所謂茶纏糖胡桃纏糖是也或謂之龍纏菓子又今人糯粉

牛皮
羊肝

糖滷餅劑成餅者曰牛皮當是屈大均所謂牛皮糖又赤豆去皮餅糖滷煎煉成餅者曰羊肝金門歲節記有羊肝餅未審果是物否今來甜食之製日巧名件甚繁雪花酥琥珀糖之類不可舉數矣所謂饗糖纏糖其大名耳按能改齋謾錄曰近世造糖之精者謂之獅子乳糖亦有所本耳按後漢顯宗紀注云以糖作狻猊形號猊糖通雅曰繭糖窠絲糖也見齊民要術窠絲糖今內府有之後漢顯宗紀有猊糖獅子乳糖也乳糖今曰吹糖正字通同之熙按今本後漢書顯宗紀註無猊糖之說因詳李唐以前稱糖者多是飴

糖齊民要術有白繭糖法即今之餡糖圓大如桃核者以梔子汁取色者名黄繭糖後世以沙糖製者有窠絲糖獅子乳糖諸家多引漢書要術證之謬矣群芳譜曰以白糖煎化印成人物之形者爲饗糖以石蜜餅牛乳酥酪作成餅塊爲乳糖以石蜜餅諸色果融成塊爲糖纏糖煎總之皆自甘蔗出也時珍食物本草曰以白糖煎化摸印成人物獅象之形者爲饗糖後漢書註所謂猊糖是也以石蜜餅諸果仁及橘橙皮縮砂薄荷之類作成餅塊者爲糖纏以石蜜餅牛乳酥酪作成餅塊者爲乳糖皆一物數變也高宗

水晶膾
ところてん也

作迎涼脯。羊肝餅。佩瓔木符。

水晶膾 瓊脂

居家必用。有水晶膾法。曰。瓊芝菜洗去沙。頻換米泔浸三日。略煮一二沸。入盆研極細。下鍋煎化。濾去滓。候凝結縷切。等絲。蘑菇絲。蘿蔔薑絲。生菜。香菜。間裝。如春盤様。用醋澆食。按瓊芝菜即石花菜。或名瓊枝。又名璚枝。閩書曰。石花菜生海礁上。性寒。夏月煮之成凍。華夷花木考曰。石花菜一名瓊枝。出瓊州文昌縣。即越中鹿角類。時珍食物本草曰。石花菜一名璚枝。生南海砂石間。高二三寸。状如珊瑚。有紅白二色。枝上有細齒。以沸湯泡去砂屑。沃以薑醋食之甚脆。一種稍粗似雞爪者。謂之雞脚菜。味更佳。二物久浸。皆化成膠凍也。通雅曰。石花。鹿角。雞脚。一物也。東璧分之。其實一也。石花有紅白二色。鹿角。紫黄色稍粗。似雞爪。曰雞脚。故鄧潛谷止載一。郭璞海賦所謂玉珧海月。土肉石花是也。一曰璚枝。此云谷屢歴發。或云谷谷噌部禿。延喜式名凝草。餘名鈔引本朝式。名凝海草。楊氏漢語鈔名大凝菜。並不詳所出。所謂水晶膾見南宋市肆紀及東京夢華錄。即今市肆夏月所售禿谷噌底吽是也。市人製作縷極簡便。其法作匣方寸餘長尺許。長一邊為欄底以極細黄銅綫織如籭眼。切禿谷噌底吽準匣小大納其中。以木桿築送之則溜出如縷。氷潔可愛。用醋醤油芥子澆食。所恨差有腥氣。其曝乾者俗呼為乾底吽。再煮為凍。全無腥氣。或醮糖滷味最佳。或煮乾底

小粉熟糊
ふのり也

餘穀爲麩亦曰麥稃（俗云加洛谷）通雅曰麳䴼䵂䵁䵃麧

皆麥屑也。皇甫謐曰。況臣䵡䵃糅之雕胡。䵃音鑛。麥

之麩殼也。安慶緒淘牆麬麥殼破碎者也。要術云。麳

麬（音果）者䴼也。唐將作寺丞以課麩䴼遲晚。類篇麥莖

也。唐韻作稍䴷䵂（音滴環）麥覈屑也。見說文漢書。食糠

麧（音紇）注。今京師謂粗屑爲麧頭。陳平傳。食糠覈。杜詩。

黎民糠籺窄。韓詩。士不厭糠籺。籺覈即麧也。亦作𥝌。

通作紇。

麪黏麪糊也。又曰漿粉。或曰小粉熟糊（俗云小麩）厚者曰

濃糊。曰稠糊（居家必用）薄者曰漿（品字箋曰麪糊之薄者曰漿）曰稀糊。

糨
Stärke!

（居家必用）曰稀麪糊（萬病回春）快雪堂漫錄。有造糊法。居家必

用。古今祕苑。竝有法糊。老學菴筆記曰。鄂州蒲圻縣

紙。厚薄緊慢皆得中。又性與麪黏相宜。能久不脫。又

曰。麪糊。木屑。寫其形勢於木案上。本草綱目曰。麥粉

乃是麩麪。麪洗觔澄出漿粉。今人漿衣多用之。居家

必用有小粉熟糊。○又類書纂要曰。糨糊粘漿也。篇

海曰。糨其亮切。與糡同。居家必用有糨粉法。即米粉

所造。續已編曰。成化中。星隕山東莒城縣。星體腐軟。

特如粉漿。粉漿糨漿也。

麪觔

麪觔。俗通名麸。蓋亦有所本矣。日下舊聞引舊京遺事曰。京城五坊輻輳擔賣蔬果。輒爲曼聲唱賣麸者。舊有四句。此叶成詩。酉陽雜俎曰。南市賣麸家欠我五千四百。明紀全載曰。皆南都菜傭踏麸人也。易牙遺意遵生八牋。並有煎麸及麸鮓法。曰麸切作細條。山家清供假煎肉法曰。瓠子麸薄批各龢以料煎麸以油煎瓠以脂。可見呼麪觔爲麸者。其來舊矣。食物本草曰。麪筋以麸洗去皮爲之。性與麪不相類。且難化。丹溪曰。麪熱而麸涼。此麸亦指麪筋云。寄園寄所寄引稗史曰。梁武帝造麪觔。未詳所出。本草綱目曰。

麪觔。以麸與麪。水中揉洗而成者。古人罕知。今爲素食要物。老學菴筆記曰。族伯父彥遠言少時識仲殊長老東坡爲作安州老人食蜜歌者。一日與數客過之。所食皆蜜也。豆腐麪觔牛乳之類。皆漬蜜食之。客多不能下箸。惟東坡性亦酷嗜蜜。能與之共飽。

餠

說文曰。餠麪餈也。釋名曰。餠并也。溲麥麪使合并也。急就篇顏師古註曰。溲麪而蒸熟之則爲餠。餠之言并也。相合并也。湘素雜記曰。凡以麪爲食具者。皆謂之餠。按後世稱謂溷淆。稱餠者不必麪餈。如此方人

蒸餅即饅頭

連展淮人以名麥餌也池北偶談曰陸游拭盤堆連展連上聲今山東製新麥作條食之謂之連展連讀如輦

蒸餅 餢飳

炊餅起溲起膠麪起輕高麪玉䴵蒸酥籠炊餬餅糊餅蒸餅也酵糟發成單麪所造似饅頭而無餡者亦通名饅頭葛洪肘後方有饅頭餅即蒸餅也事物紀原曰蒸餅晉何曾所食非作十字拆則不下箸方一見於此青箱雜記曰仁宗廟諱貞語訛近蒸今內庭上下皆呼蒸餅爲炊餅玉食批有炙炊餅不炙炊餅市肆紀有焦炊餅秤鎚蒸餅睡蒸餅事物異名曰起溲蒸餅也通雅曰起溲今之蒸酥也束皙言春饅頭夏薄扡秋起溲冬湯餅起溲即今發酵入油糖之酥也湯餅以湯沃之玉篇曰蜀人呼蒸餅爲䭔李蕚饒語詩曰拆饆舐指不知休類腋引蔬食譜曰玉䴵方切椒鹽糝之注玉䴵炊餅也時珍食物本草曰小麥麪餘以村醪澄底濃者爲之謂之籠炊輕鬆適口今世賓筵所不可缺五燈會元曰僧問谷泉禪師曰未審客來將何祇待師曰雲門餬餅趙州茶通雅曰糊餅謂之糊玉篇餬音古餅也諧聲別畫耳又糊䬳餅上

餡。或作䭇。集韻曰。餡他刀切與饕同。正字通曰。蓋不知餡之从舀而誤
从臽也。

饆饠

貧暇錄曰。畢羅者。蕃中畢氏羅氏好食此味。今字從
食非也。玉篇曰。饆饠餅屬。康熙字典曰。用麪爲之。中
有餡。酉陽雜俎曰。柳璟知擧年。有國子監明經。晝寢
夢有一人。明經邀入長興里畢羅店常所過處。遂呼
鄰房數人語其夢。忽見長興店子入門曰。郎君與客
食畢羅計二斤。何不計直而去也。潛確居類書曰。集
韻。畢羅餚食也。按小說唐宰相有櫻筝厨。食之精者。

磨磨出于西遊真詮

有櫻桃畢羅。今北人呼爲波波。南人呼爲磨磨。韋巨
源食譜有天花饆饠。東京夢華錄。老學菴筆記有太
平畢羅。居家必用有水晶饆饠法。集韻作𩞄𩟐。餚名
類聚鈔曰。俗云比知羅。

湯餅

湯餅 うどん也

温淘。温麪。不托。飥。餺飥。湯玉。索餅。辟惡餅。湯餅也。
亦直曰麪。俗云烏度吽。束晳餅賦曰。玄冬猛寒。清晨之會。
涕凍鼻中。霜成口外。充虛解戰。湯餅爲最。荊楚歲時
記曰。伏日進湯餅。名爲辟惡餅。事物紀原曰。魏晉之
代。世尚食湯餅。今索餅是也。語林有魏文帝與何晏

久泔也。或作溞。即古所謂滫也。今南京皆以温麪爲温淘。蘓東坡有温陶君傳。曰。石中美字信美。中牟人也。本姓麥氏。隨母羅氏去其夫而適石。因冒其姓。幼輕躁疎散。與物不合。得其鄉人儲子之意。因使從湓水湯先生游。既熟。遂陶而成之。爲人白晳而長。温厚柔忍。在諸石中最有名。東坡志林曰。南都潑心麪。作槐牙温淘糝是也。淸異錄曰。釋鑒興天台山居頌。湯玉入甌糟雲上筯。謂湯餅瑩滑。糟薑岐秀焉耳。黄魯直詩曰。湯餅一杯銀線亂。蔞蒿數筯玉簪横。

水引餅

水引餅
ひやむぎ也

水麪。切麪。冷淘。水拖麪。蝴蝶麪。水引餅也。俗名切麥。菊隱紀聞曰。京市順城門大街。劉家冷淘麪。事物異名曰。冷淘一名水拖麪。杜工部集。有槐葉冷淘詩。山家清供槐葉淘法曰。于夏采槐葉之高秀者。湯少瀹。研細濾清。餅麪作淘。又有地黄淘法。居家必用。有翠縷麪。即槐葉淘也。東坡食槐葉冷淘詩曰。青浮卵椀槐牙餅。註曰。槐芽餅。即槐葉冷淘也。蓋取槐葉汁。溲麪作餅。即鮮碧色也。齊民要術曰。水引法。細絹篩麪。以成調肉臛汁。待冷溲之。水引挼如箸大。一尺一斷。盤中盛水浸。以手臨鐺上。挼令薄如韮葉。逐沸煮。通雅

今のなんばん歟

曰遊水委縫卽水引也。今之切麪也。弘君擧食檄云。催厨人作茶餅剛穣中適然後引水細如委縫白如秋練。傅玄七謨曰。麵賓之時。麪忽遊水而清引進飛羽之薄衍。卽東晳所云柔如春綿白如秋練。皆謂今之切麪也。六朝人常言水引餅。北史書太祖好水引餅何戢令婦女躬自執事以設上。（北史書何戢傳餅作麪）卽今之水麪也。程大昌載毛植之爲蝴蝶麪。今山陝有此語。

合羹

今人以湯餅合魚肉雞蛋薯蕷香蕈麪觔葱栗等滋味調觧者。俗呼爲喃礴。所謂合羹耳。東京夢華錄曰。麪與肉相停謂之合羹。

秫 あは

索麪 そふめん歟

索麪

索麪見宋周煇北轅錄。一名粉縷。賀生日曰壽麪。曰長生麪。見事物異名。明會典聖節正旦節有壽麪。廣東新語曰。廣人以麪性熱。不以爲飯。燕客時乃以壁麪索麪爲羹湯。居家必用曰。索麪與水滑麪同。只加油倍用油搓如麤筯細。要一㨾長短麤細。用油紙蓋勿令皺停兩時許。上筯杆纏展細。曬乾爲度。在此方京師及阿波伊豫備後美作諸州並製之。秋田稲庭麪舖。有以秫製者。長二尺許。細如線。實爲名品。（秫此云阿）

河漏 そば也
黒兒 そばかき也

清供又有百合麪法曰。春秋仲月。采根暴乾擣篩。龢麪作湯餅最益氣血又見遵生八牋。

河漏 黒兒

蕎麥此云蕎泊作麪縷切者云蕎泊幾利。卽蕎麥麪。一名河漏。一名河洛。是也。團入湯者云蕎泊禰利卽黒兒也。松岡元達食療正要。以黒兒爲會波幾利以河漏爲會波禰利者誤矣。曲洧舊聞曰。蕎麥葉靑花白莖赤子黒根黄。亦具五方之色。然方結實時。最畏霜。此時得雨。則於結實尤宜。且不成霜。農家呼爲解霜雨。務西北人呼爲穈子。有兩種。早熟者與麥相先後。五月間熟者。鄭人號爲麥爭塲。廣群芳譜曰。蕎麥一名莜麥。一名烏麥。一名花蕎。莖弱而翹然易長易收。磨麪如麥。故曰蕎。曰莜。而與麥同名也。俗又名甜蕎。以別苦蕎。又引水南翰記曰。蕎麥字。韻書無之。道藏有藥石爾雅。唐元龢間梅彪所集諸藥隱名。以粟黍蕎麥豆爲五穀。農政全書引王禎農書曰。蕎麥赤莖烏粒。種之則易爲工力。收之則不妨農時。晩熟故也。霜降收。則恐其子粒焦落。乃用推鐮穫之。北方山後諸郡多種。治去皮殼。磨而爲麪。焦作煎餅。配蒜而食。或作湯餅。謂之河漏。滑細如粉。亞于麥麪。風俗所

幾利也。又陸游詩曰。油香𪍿餌脆。人靜布機鳴。𪍿餌即黑兒也。又蕎麥麩（俗云蘓泊伽落）可以供除夕粔盆之用。故名粔籹。元許有壬粔籹詩曰。坡遠花全白。霜輕實便黃。杵頭麩退墨。礎齒雲流香。玉葉翻盤薄。銀絲出漏長。元宵貯膏火。蒸墨笑南鄉。自註曰。南鄉蕎麩黑甚。熟則堅實若瓦石。可代陶盞貯香火。（康熙字典曰。粔音苣。籹洋）也。歲時雜記曰。除夕作黃燭。以麻粔濃油。如庭燎。律有元日油粔之文。今粔盆是也。月令通攷曰。除日送舊神。焚松柴。謂之粔盆。

髓餅

髓餅謂之餛。或謂之豆餡。此云洲濱餡。（見政事要略。）印爲品字圓蓋象洲形也。楊子方言曰。餛謂之餹。郭璞註曰。以豆屑雜餳也。音髓。束晳餅賦。劉熙釋名。南渡典儀。東京夢華錄。並作髓餅。山堂肆考作餹餅。曰以豆屑襍糖爲之。集韻作𩟽。老學菴筆記作䭌餅。事文類聚引盧諶祭法作餹餅。辨疑海篇曰。餹餹並音髓。餺餢餅也。按餺餢黍膏。非髓餅。齊民要術曰。髓餅法。以髓脂蜜合麪。麪厚四五分。廣六七寸。便著胡餅鑪中。令熟。此亦一種髓餅也。博雅曰。餹謂之餛。（曹憲音釋。餹音髓。餛於物於月二切。）北堂書鈔引蒼頡解詁曰。餛餡中著豆屑也。或作餈。說文曰。餈豆餡也。又炒豆末白糖芝蔴香頭

餻勻者。爲豆膏餅。見遵生八牋。亦髓餅之類也。

沙⿰𧾷兼

東京夢華錄有沙⿰𧾷兼。康熙字典曰。⿰𧾷兼乎鎌切。類篇餅中豆也。沙⿰𧾷兼蓋今沙糖豆也。熈朝樂事有糖豆。傳家寶曰。炒糖豆法。冬天臘月間。以大豆不拘多少。先早以清水淘淨。午上用滾熱水淋過。放竹篩內。鋪勻。放天井露天空處。凍四五日。雖有霜雪不必收蓋。凍透下鍋炒熟。用麪糊餻白糖。將炒熟豆乘熱拌勻。收入磁罐。最香美。市肆紀有糖豌豆。

光餅

光餅。即今市肆所售。餅作錢形。以索貫者。固非出於戚繼光。其製偶相似耳。杭世駿榕城詩話曰。榕城市有光餅。相傳爲戚繼光行軍時所作。中林有詩云。餅師曉爇紅爐炭。光餅羅羅出火熯。初疑穿破沈郎錢（餅有孔如錢黃色）還如壓匾韓嫣彈。聞昔南塘戚將軍。禦倭遠走東海岸。三軍千里裹糧米。徵發往往悞朝饔。特作此餅散軍中。一串隨身挂鎧釬。干戈銜尒任鯨呑。臨陣含餔餻血汗。身經百戰兵不飢。士氣激發倍獷悍。以此克奉保障功。東南半壁推屏翰。將軍去今二百年。餅式依然傳里閈。此餅因冒將軍名。婦豎知名

麪葛 くずもち也

日相喚。我生太平不知兵。出謀不翅肉食漢。朝來市得數十枚。一時恣啖早過半。朶頤最喜得眞味。入座無事求鹽蒜。有時爲客添肥甘。裹食呼童割臚胖。飽餐間聽餅家謳。鼓腹遊行樂無算。走筆書成光餅歌。饌經補作新公案。

麪葛

葛粉爲餅。俗謂之葛餅。鎭江府志曰。葛根。金壇人掘而蒸之。以登俎豆。謂之麪葛。麪葛。卽葛餅也。唐六典有麻葛餻。其制未詳。蓋葛餅之類耳。

黑腐

わらび

蕨此云話喇撒。秋冬之間。掘其根擣爲粉。謂之蕨粉。煮爲餅。謂之蕨餅。又可以爲糊。謂之蕨糊。取粉之餘曝乾可以爲繩。謂之蕨繩。値風雨霜雪。積年不朽。故縛竹笆棘籬多用之。蕨粉。溫州府志名曰山粉。蕨餅。物理小識名曰黑腐。蕨糊蕨繩。古人未嘗言及。然日用所益頗多矣。按爾雅曰。蕨虌。郭璞註曰。廣雅云。紫綦非也。初生無葉可食。江西謂之虌。爾雅翼曰。蕨生如小兒拳。紫色而肥。詩及爾雅說文皆云蕨虌也。郭氏曰。江西謂之虌。草木疏云。周秦曰蕨。齊魯曰虌。俗云。其初生似虌脚。因以名焉。召南。陟彼南山。先蕨而

東坡志庚集下始撤冪首巾四首而笑

間。摳而扱之或約以腰帶。按腰帶卽腰巾。亦曰腰綵。古今注曰袜肚蓋文王所制也謂之腰巾但以繒爲之宮女以綵爲之名曰腰綵至漢武帝以四帶名曰袜肚至靈帝賜宮人蹙金絲合勝袜肚亦名齊襠正字通曰。帓與袜通。女人腰帶也。又曰袜音末爲女人脇衣。隋煬帝詩。錦袖淮南舞寶袜楚宮腰。盧照鄰詩。倡家寶袜蛟龍被。崔豹古今注。謂之腰綵。謝偃詩。細風吹寶袜。輕露溼紅紗。今吳人謂之袜胸。

冪䍦 帽絮蓋頭雲髻

禮記內則曰。婦人有故出中門。必蔽其面。左傳曰。齊慶克通于聲孟子。與婦人蒙衣乘輦而入于閎。按此方婦人出門。亦蒙單衣。以蔽障全身。謂之蒙衣。此云加鎚

基

蓋詩。絅衣儀禮加景。隋唐冪䍦之類也。

通雅曰。加景卽幜。儀禮士昏禮加景。註景之制。如明衣。加之以行道御塵。智謂非禦塵以爲蔽也。北齊納后禮有所謂加景去幜卽此字。今俗親迎冪其首曰蓋頭。詩絅衣一作頴衣。褧衣景衣。加幜亦尚絅之遺。又曰冪䍦障面也。山簡著白接䍦。䍦似幅巾。冪則似罩耳。今人眼罩是也。煕按冪䍦卽幜之類。障蔽全身。方容之以爲眼罩誤矣。眼罩卽面